

Hinnasto

- Lihalajitelma 10kg (sis. 5kg jauhelihaa ja 5kg palalihaa n.1kg paloissa) 130e

- Lihalajitelma 20kg (sis. 10 kg jauhelihaa ja 10 palalihaa n.1-2kg paloissa) 250e

- Lapsiperheen lajitelma 15kg (sis. 10 kg jauhelihaa ja 5kg palalihaa n.1 kg paloissa) 170e

Myydään myös erikseen jauhelihaa, paisteja, entrecôtea, sisä- ja ulkofilettä. Myös 1/2 ruhoa ja koko ruhona lihat valmiiksi pakattuna. Kysy hintaa.

Pohjasenahon tila

Sanna 044-2525 798

Ari-Pekka 040- 528 4772

pohjasenahontila@gmail.com

Pohjasenahon tila



Lähiruokaa suoraan tilalta,
jokaiseen pöytään

Pohjasenahon tila - Lähiruokaa suoraan tilalta.

Pohjasenahon tila sijaitsee Torniossa, Könölän kylässä. Keväällä 2003 tilalla tehdyn sukupoluvaihdoksen yhteydessä tuotantosuunta vaihtui lypsylehmistä pihvikarjaan. Pihvikarjan kasvatusta perustuu emolehmiin, jotka siitossommit astuvat tiineiksi kesän aikana. Lehmät poikivat keväisin; vasikka on emonsa mukana puolivuotiaaksi asti, jonka jälkeen se vieroitetaan. Jokaiselle vasikalle annetaan nimi. Vieroitukseen asti emo imettää vasikkaansa; lisäravinnoksi tarjotaan väkirehua, heinää ja säilörehua erillisestä "vasikkapiilosta". Kivennäiset kuuluvat kaikkien eläinten ruokavalioon. Lehmien pääasiallinen ravinto on tilan pelloilta korjattu säilörehu.

Tilaa kehitetään määrätietoisesti; vuonna 2008 tilalle valmistui uusi 60:n emon pihatto, konekalustoa on uusittu ajanmukaiseksi ja isäntäväki pitää itsensä ajan hermolla. Tila on Suomen Limousinkasvattajat ry:n ja Pihvikarjaliiton jäsen. Isännällä on ollut myös monia luottamustoimia tuottajajaliitossa. Kaiken touhun keskellä on saatu aikaiseksi myös 2 tytärtä: 7 -vuotias Emma ja 2 -vuotias Suvi.

Tilalla aloitellaan suoramyyntiä lähellä tuotetun ruuan arvon ja kysynnän kasvuun rohkaisemana. Tuoreus, jäljitettävyyys ja ekologisuus ovat arvoja, jotka täyttyvät parhaiten lähellä tuotettua ruokaa suosimalla. Lisää tietoa tilasta saa piakkoin avattavilta kotisivuiltamme, sähköpostilla tai puhelimitse.

Pohjasenahon tilan väki toivottaa hyviä hetkiä kotimaisen lähiruoan parissa!

Tietoa Limousin -liharodusta

Limousin -rotu on peräisin Keski-Ranskan yläkööalueelta Limogesin maakunnasta, Ranskan harvimmista asutuilta seuduilta. Rotua on satoja vuosia sitten käytetty aluksi vetohärkinä, johon se olikin omiaan vahvan lihaksikkautensa ansiosta. Eläimet ovat siroluisia. Täysikasvuinen lehmä painaa 650-850 kg ja sonni 1000-1300 kg.

Suomeen ensimmäiset ranskalaista alkuperää olevat eläimet tuotiin 1980-luvun alussa. Limousin on kolmanneksi yleisin lihakarjarotu suomalaisilla emolehmätarkkailuun kuuluville tiloilla.

Liha on punaista, hienosyistä ja vähärasvaista. Lähes rasvattoman lihan erityinen mureus on peräisin pienisyydestä rakenteesta. Limousin -lihan rasvahappokoostumus on tutkitusti huippuluokkaa. Maukkaasta lihasta onnistuu helposti ne parhaat pihvit ja muut upeat liharuoat. Suomessa Limousinia on kasvatettu jo kolmisenkymmentä vuotta ja laadukas liha on arvossaan lihan ystävien keskuudessa.

